



夏の盛込み料理コース

HOTEL SHINANOJI Summer Party Plan

2018.6.1(金)～2018.8.31(金)

4,000円コースのイメージです

- 和洋盛込み 3,500円(8品)
- 和洋盛込み 4,000円(9品)
- 和洋中盛込み 4,500円(9品)

《夏の盛込み料理4,000円コースメニュー》

- ◆カサゴのカボス風味 南蛮漬け
- ◆太刀魚香味焼き 彩サルサ
- ◆たたきビーフのタリアート風サラダ
- ◆若鶏ハーブ風味 チーズ焼き
- ◆マグロスモークとリゾーニのサラダ
- ◆お食事
- ◆季節のお造り盛り
- ◆マンゴープリン
- ◆サトイモフリット 麻婆ソース



フリードリンクプラン

乾杯より2時間のお一人様の料金です

Aプラン

2,000円

- ビール
- 日本酒
- 焼酎(芋・麦)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク

Bプラン

2,300円

- ビール●日本酒●焼酎(芋・麦)●ウイスキー●ワイン(赤・白)●ノンアルコールビール●ソフトドリンク●カクテル各種
- 生酒●梅酒●ノンアルコールカクテル●乾杯用スパークリングワイン

レディースプラン

1,500円

- ビール
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク
- カクテル各種

信州の地酒普及促進プラン

3,000円

- 乾杯用信州産スパークリングワイン●信州産ビール●信州産ワイン(赤・白)●信州産日本酒●信州産焼酎(さつまいも・米)●信州産ウイスキー●カクテル各種●ノンアルコールカクテル●ノンアルコールビール●ソフトドリンク

地産地消費沢プラン しなの会席

豊かな自然に囲まれた信州・長野県産食材を厳選して、経済産業大臣賞・長野県知事賞受賞歴のあるホテル自慢の料理人が腕をふるう地産地消特別プランです。長野県産の日本酒やワインと一緒に楽しみください。

お一人様 8,000円より

サービス料・税込、ドリンク別

- 〈献立例〉
前菜、お吸い物、御造り、進肴、蒸し物、強肴、蓋物、お食事、止椀、デザート



大切な人たちとおもてなしやお祝い事に

写真はイメージです

フカヒレ姿煮や県産牛など贅沢な食材と長野県の食材を使ったホテル信濃路オリジナルプラン

お一人様 10,000円(サービス料・税込) 〈2名様より承ります〉

スープ、魚料理、お食事を和洋中からお選びいただきオリジナルコースをお楽しみいただけます。

和



季節の御吸物

和



季節の焼物

洋



パイ包みスープ仕立て

洋



旬魚のボワレ

中



干し貝柱のスープ

中



真鯛のXO 醬ソース掛け



〈献立例〉

- 一、季節の前菜盛り合わせ
- 一、汁物(和洋中より一品)
- 一、御造り
- 一、フカヒレ姿煮
- 一、魚料理(和洋中より一品)
- 一、蒸し物
- 一、県産牛のステーキ
- 一、お食事(和洋中より一品)
- 一、デザート

今年も開催決定!

夏祭りファミリーディナーバイキング

Family Dinner Viking 2018 Summer

8月11日(土)・12日(日)・13日(月) 17:30～20:00〈完全予約制〉

好評の縁日コーナー

わなげ射的など

ご慶事プラン



ご慶事プラン[お一人様]

6,000円(10品)・8,000円(10品)・10,000円(11品)

写真は8,000円の料理イメージです

ご法宴プラン



ご法宴プラン[お一人様]

6,000円(11品)・7,000円(11品)・8,000円(11品)

写真は7,000円の料理イメージです



信州の食材を味わう